



**FICHA TÉCNICA
LEITE EM PÓ INTEGRAL – 25 KG**

FT.SGQ.004

Data: 03/12/2019

Revisão: 000

Página: 1/5

1. DEFINIÇÃO

Entende-se por “Leite em pó Integral”, o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2. DENOMINAÇÃO DE VENDA

Leite em pó Integral.

3. MARCA

Colônia Holandesa.

4. DADOS DO FABRICANTE

Produzido e Envasado por:

Castrolanda Cooperativa Agroindustrial LTDA.

Usina de Beneficiamento.

Rodovia PR 151 Km 279 - Parque Industrial - Castro PR.

CEP: 84165-700.

CNPJ: 76.108.349/0014-28.

IE: 90396142-24.

5. COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Leite integral. **NÃO CONTÉM GLÚTEM. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE.**

6. REGISTRO

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0143/3145.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Giselle Cruz Daher Lopes	Flávia Coelho Nunes França	Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 25g (2 colheres de sopa) ***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	126 kcal ou 529 kJ	6
Carboidratos	10g dos quais:	3
Açúcares ****	9,6g	**
Proteínas	6,2g	8
Gorduras Totais	6,7g	12
Gorduras Saturadas	3,8g	17
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	91mg	4
Cálcio	240mg	24

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

*** Quantidade suficiente para preparo de 200ml.

**** Açúcares naturalmente presentes no leite.

8. AVALIAÇÕES SENSORIAIS

ANÁLISE	PADRÃO
Cor	Característica, branco amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico, agradável, não rançoso, não queimado
Materiais Estranhos	Ausente

9. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

PRODUTO ACABADO	
ANÁLISE	PADRÃO
Acidez Titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos - ESD)	Máx. 18
Umidade (%)	Máx. 4,0
M.G. (%)	Mín. 26
Proteína no ESD (%)	Mín. 34
Lactose (%)	Mín. 35
Índice de Solubilidade (ml)	Máx. 1,0
Partículas queimadas	Disco A

10. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	PADRÃO
Contagem total de mesófilos	≤ 30.000 UFC / g
Coliformes totais	≤ 10 UFC / g
Bolores e leveduras	≤ 100 UFC / g
Salmonella SP (25g)	Ausente
Enterobactérias	≤ 10 UFC / g
Estafilococos coagulase +	≤ 10 UFC / g

11. VALIDADE DO PRODUTO

545 dias a partir da data de fabricação.



**FICHA TÉCNICA
LEITE EM PÓ INTEGRAL – 25 KG**

FT.SGQ.004

Data: 03/12/2019

Revisão: 000

Página: 4/5

12. EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno, transparente.

Embalagem Secundária: Saco multifoliado composto por 3 folhas de papel.

13. CONTEÚDO

25 kg

14. INSTRUÇÕES DE PREPARO / USO

Após aberto consumir em até 30 dias.

15. GRUPOS SENSÍVEIS

Consumidores intolerantes e/ou alérgicos a lactose e/ou proteínas do leite.

16. TRANSPORTE

O transporte será feito em caminhões limpos e secos, livre de substâncias ou produtos que possam contaminar ou danificar o produto, obedecendo as normas de Boas Práticas de Transporte Rodoviário.

17. ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado.

18. LOCAL DE VENDA

Mercado Nacional e internacional.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Giselle Cruz Daher Lopes	Flávia Coelho Nunes França	Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva



**FICHA TÉCNICA
LEITE EM PÓ INTEGRAL – 25 KG**

FT.SGQ.004

Data: 03/12/2019

Revisão: 000

Página: 5/5

Histórico de Revisões

Nº de Revisões	Data	Item que foi revisado	Responsável pela revisão
000	03/12/2019	Elaboração do documento.	Giselle Cruz

CÓPIA CONTROLADA

Elaborado por: Giselle Cruz Daher Lopes	Revisado por: Flávia Coelho Nunes França	Aprovado por: Paulo Maurício Bernardini Basto da Silva
--	---	---